No. 28
$16.00

Postres y Dulces Presenta Las Mejores

Gelatinas





Aportación de CLAUDELL



Para toda OCASIÓN

7 509761 700318 28
HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com



El Correo del ***Chef***

Sabemos que a muchas de nuestras lectoras les han surgido diferentes dudas, y con el fin de tener más comunicación con ustedes, abrimos este espacio para darles un mejor servicio y a la vez, resolver sus preguntas en cuanto a la elaboración de nuestras recetas, y proporcionarles los tips y consejos que nos soliciten. Comuníquense a nuestro domicilio (que aparece en el directorio) o si lo prefieren, a los correos electrónicos **radar@data.net.mx y radareditores@prodigy.net.mx** y con gusto les atenderemos.

Aportación de CLAUDELL



Barra de Piña y Mazapán

Ingredientes:

De la Gelatina de Agua

- *2 tazas de agua*
- *3/4 de taza de azúcar*
- *4 cucharaditas de grenetina*
- *1 cucharada de esencia de piña*
- *1 lata de piña en almíbar*

De La Gelatina de Leche

- *3 tazas de leche*
- *3 cucharadas de azúcar*
- *200 gr de mazapán de cacahuate (de los de la dulcería)*
- *20 gr de grenetina*
- *1 cucharadita de vainilla*

Manera de preparar:

La Gelatina de Agua

1. Disuelva la grenetina en 1/2 taza de agua.
2. Caliente el resto del agua con el azúcar. Cuando hierva, agregue la grenetina y la esencia de piña.
3. Vierta una capa al molde, cuando cuaje, acomode las rebanadas de piña y añada el resto de la gelatina poco a poco para encapsular la piña. Después refrigere.

La Gelatina de Leche

1. En una taza de leche disuelva la grenetina, después póngala en baño María.
2. Licue el resto de los ingredientes y añada la grenetina, mezcle un poco.
3. Después vierta encima de la capa de piña. Refrigere y decore al gusto.

Aportación de CLAUDELL



Canastas de Cocada

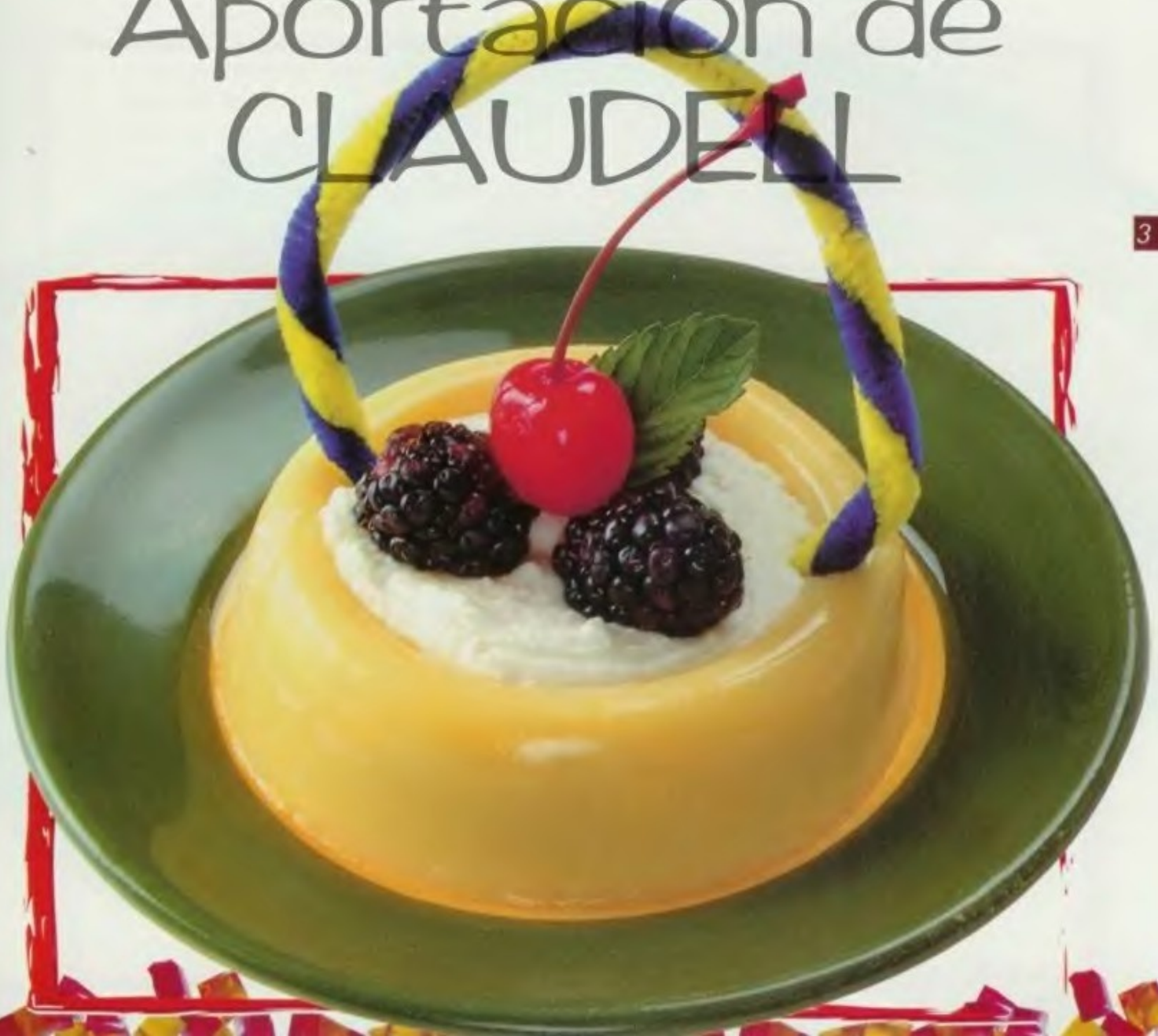
Ingredientes:

- *4 tazas de leche*
- *1 taza de cocada de frasco*
- *2/3 de taza de azúcar*
- *25 gr de grenetina*
- *1 cucharadita de vainilla*
- *Limpiapipas, crema batida, cerezas y zarzamoras para adornar*

Manera de preparar:

1. Caliente 3 tazas de leche con el azúcar.
2. Cuando hierva, agregue la grenetina previamente disuelta en una taza de leche.
3. Integre la cocada y la vainilla, mueva hasta que esté todo bien disuelto.
4. Cheque el color al gusto, vierta a los moldes y refrigere.
5. Cuando cuajen, desmóldelas y póngales más cocada encima.
6. Decórelas con un limpiapipas, crema batida, una cereza y zarzamoras.

Aportacion de CLAUDELL



Barra de Alegría

Ingredientes:

- *3 tazas de leche*
- *1 taza de azúcar*
- *1 taza de leche evaporada*
- *3 tazas de amaranto*
- *4 cucharaditas de grenetina*
- *1 cucharadita de vainilla*
- *Pasas y nueces para decorar*

Manera de preparar:

1. Caliente 2 tazas de leche con el azúcar. En la leche restante disuelva la grenetina.
2. Cuando hierva la leche, retírela del fuego y agregue la grenetina hasta que se disuelva bien.
3. Enseguida añada la leche evaporada, el amaranto y la vainilla.
4. Deje que se enfríe y viértala al molde elegido, antes de que cuaje, póngale pasas y nueces para decorarla como las tradicionales barras de alegría.

Aportacion de CLAUDELL



Rosca de Café con Galletas

Ingredientes:

De la Primera Capa

- *3 tazas de agua*
- *1 y 1/4 de taza de azúcar*
- *1 y 1/2 cucharada de café soluble*
- *4 cucharadas de licor de café*
- *15 gr de grenetina*

De La Segunda Capa

- *1 lata de leche evaporada*
- *1 lata de leche condensada*
- *1 paquete de galletas Marías (reserve algunas para decorar)*
- *3 tazas de leche*
- *2 tazas de azúcar*
- *45 gr de grenetina*
- *Crema batida para decorar*

Manera de preparar:

1. En una taza de agua disuelva la grenetina, caliente el resto del agua con el azúcar y el café soluble.
2. Cuando hierva, agregue la grenetina, cuando esté tibia integre el licor.
3. Vierta al molde.

La Segunda Capa

1. Disuelva la grenetina en un poco de leche, luego póngala en baño María.
2. Licue perfectamente los demás ingredientes.
3. Agregue la grenetina y mezcle bien.
4. Viértala sobre la primera capa. Refrigere.
5. Decore con galletas y crema batida.

Aportacion de CLAUDELL



Espuma de Zarzamora

Ingredientes:

- *1 taza de leche*
- *2 tazas de azúcar*
- *3 tazas de yoghurt natural*
- *50 gr de grenetina hidratada en 1/2 taza de leche*
- *1 taza de crema batida*
- *4 claras batidas a punto de turrón*
- *200 gr de zarzamoras*

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en poca leche, luego póngala en baño Maria.
2. Licue las zarzamoras, la taza de leche, el azúcar y el yoghurt, agregue la grenetina, mueva perfectamente.
3. Mezcle lo anterior con las claras batidas (de forma envolvente), luego añada la crema batida.
4. Vierta al molde y refrigere.
5. Adorne al gusto.



Aportacion de CLAUDELL

Peras a la Cajeta

Ingredientes:

De la Primera Capa

- *4 tazas de agua*
- *20 gr de grenetina*
- *1 y 1/2 taza de azúcar*
- *1 cucharada de esencia de piña*
- *1 lata de peras en almíbar*

De la Segunda Capa

- *1 taza de leche*
- *1/2 taza de azúcar*
- *6 cucharaditas de grenetina*
- *1 taza de cajeta*
- *1/2 taza de mermelada de fresa*
- *1 taza de leche evaporada*

Manera de preparar:

La Primera Capa

1. Hidrate la grenetina con poco de agua, caliente la restante con el azúcar.
2. Cuando hierva, añada la grenetina para que se disuelva.
3. Agregue la esencia, revuelva un poco y vierta una capa en el molde.
4. Cuando cuaje, acomode las peras y agregue la gelatina restante.
5. Refrigere.

La Segunda Capa

1. Hidrate la grenetina en la taza de leche, luego póngala en baño María.
2. Licue los demás ingredientes, cuélelos y añádalo a la grenetina, mezcle perfectamente. Finalmen viértala sobre la primera capa.

Aportación de CLAUDELL



Queso y Uvas

Ingredientes:

- *4 tazas de jugo de uva*
- *2 quesos crema grandes (de 190 gr)*
- *40 gr de grenetina hidratada en 1 taza de leche*
- *1 taza de azúcar*
- *1 taza de crema*
- *Crema batida y zarzamoras para decorar*

Manera de preparar:

1. Ponga la grenetina en baño María.
2. Licue los demás ingredientes, luego añada la grenetina, mezcle un poco.
3. Vierta al molde y refrigere.
4. Decore con crema batida y *zarzamoras*.

Aportacion de CLAUDELL



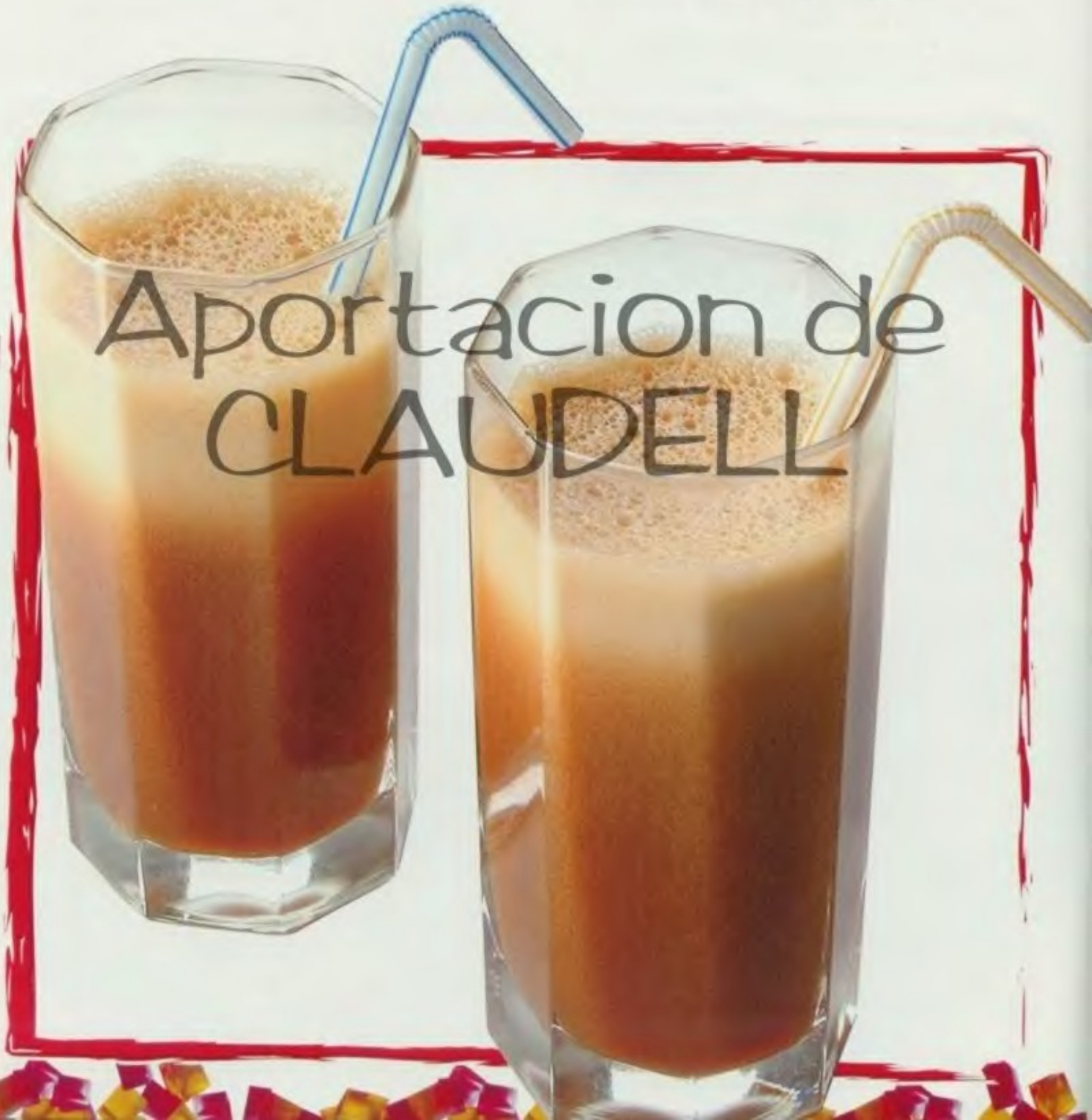
Sunrise

Ingredientes:

- 3/4 de taza de jerez dulce
- 1/4 de taza de ron
- 1 y 3/4 de taza de jugo de naranja
- 3/4 de taza de azúcar
- 5 cucharaditas de grenetina

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 3/4 de taza de jugo de naranja, luego póngala en baño María.
2. En un recipiente, mezcle perfectamente los demás ingredientes, después añada la grenetina, revuelva un poco.
3. Vierta en vasos altos y refrigere.



Aportacion de CLAUDELL

Bomba de Plátano

Ingredientes:

- 1 plátano maduro
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 3 cucharadas de licor de plátano (opcional)
- 10 gr de grenetina
- 1 cucharadita de vainilla

Rebanadas de plátano y crema batida

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en un poco de leche, luego póngala en baño María.
2. Licue los demás ingredientes, posteriormente añada y mezcle la grenetina. Vierta al molde y refrigere.
3. Adórnela con rebanadas de plátano y crema batida.

Aportacion de CLAUDELL



Melón Colado

Ingredientes:

1/4 de taza de crema de coco
1/4 de taza de licor de melón
2 rebanadas de piña en almíbar
1/2 taza de agua
2 cucharaditas de grenetina
1/4 de taza de azúcar



Aportacion de CLAUDELL

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en el agua, luego disuélvala en baño María.
2. Licue los demás ingredientes.
3. Cuélelos y añada la grenetina, revuelva un poco, vierta en copas altas tipo flauta y decore al gusto.

Primera Comunión

Ingredientes:

De la Primera Capa

- 2 tazas de agua
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 cucharaditas de anís dulce
- 4 cucharadas de grenetina

De la Segunda Capa

- 3 tazas de leche
- 1 taza de jugo de mango
- 2 tazas de rompope
- 30 gr de grenetina
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla

Manera de preparar:

La Primera Capa

1. Hidrate la grenetina en un poco de agua, hierva la restante con el azúcar, luego añada la grenetina para que se disuelva.
2. Cuando esté tibia agregue el anís, vierta un poco al molde, luego acomode el adorno hecho previamente con un poco de la gelatina de la segunda capa, enseguida agregue el resto de la gelatina de anís.

La Segunda Capa

1. Hidrate la grenetina en un poco de jugo, luego colóquela en baño María.
2. En un recipiente, mezcle perfectamente los demás ingredientes, luego añada la grenetina, revuelva un poco y viciela sobre la primera capa.

Aportacion de CLAUDELL



Un Vaso de Refresco de Cola

Ingredientes:

- 2 tazas de refresco de cola
- 12 cerezas picadas
- 1/2 taza de nueces picadas
- 100 gr de gelatina de cereza en polvo

Manera de preparar:

1. Caliente 1 taza de refresco, cuando hierva, añada la gelatina y mueva perfectamente hasta que se disuelva.
2. Luego integre el resto del refresco, las cerezas y las nueces picadas.
3. Vacíe a un vaso, refrigere y decore al gusto.

Aportacion de CLAUDELL



Individual de Mandarina

Ingredientes:

De la Primera Capa

4 tazas de agua
1 taza de azúcar
20 gr de grenetina
1 cucharada de esencia de naranja
Gajos de mandarina al gusto

De la Segunda Capa

1 taza de leche
2 tazas de leche evaporada
3/4 de taza de azúcar
30 gr de grenetina
1 cucharada de concentrado de durazno

Manera de preparar:

La Primera Capa

1. Caliente el agua con el azúcar, separe una poca para hidratar la grenetina.
2. Cuando esté a punto de hervir, añada la grenetina y la esencia.
3. Vierta una capa ligera al molde, encapsule los gajos de mandarina.

La Segunda Capa

1. Hidrate la grenetina en una taza de leche.
2. Caliente la leche evaporada con el azúcar, cuando suelte el hervor añada la grenetina para que se disuelva bien.
3. Agregue el concentrado, revuélvala y déjela tibiar un poco, después viértala sobre la primera capa.

Aportacion de CLAUDELL



Chocomenta

Ingredientes:

De la Primera Capa

1/2 taza de agua
1/3 de taza de licor de menta verde
1 y 1/2 cucharadita de grenetina
5 cucharadas de azúcar

De la Segunda Capa:

2 tazas de leche
50 gr de chocolate semiamargo
1 taza de azúcar
1/2 taza de cerezas picadas
15 gr de grenetina

Manera de preparar:

La Primera Capa

1. Hidrate la grenetina en el agua, póngala en baño María, cuando esté disuelta, añada el licor y el azúcar.
2. Vierta al molde. Refrigere.

La Segunda Capa

1. Disuelva la grenetina en un poco de leche, caliente la restante con el azúcar y el chocolate, cuando hierva integre la grenetina y las cerezas picadas, vacíela sobre la primera capa, refrigere y decore al gusto.

Aportacion de
el MUDELL



Manzanas Rellenas

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz con leche
- 5 cucharaditas de grenetina
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de duraznos en almíbar picados
- 6 manzanas verdes



Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en la 1/2 taza de leche, póngala en baño María.
2. Agregue los duraznos al arroz, luego añada la grenetina líquida.
3. A las manzanas, quíteles una rebanadita de arriba, sáqueles la pulpa (puede picarla y añadirla al arroz).
4. Cuando la gelatina esté tibia, rellene las manzanas hasta el borde, cuando esté fría rellénelas más, puede sacar bolas con una cuchara de helado y colocarlas arriba de las manzanas.

Rebanadas de Papaya

Aportacion de CLAUDELL

Ingredientes:

- 1 y 1/2 taza de leche
- 200 gr de pulpa de papaya
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 cucharaditas de grenetina
- 1 cucharadita de vainilla



Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 1/2 taza de leche, luego póngala en baño María.
2. En la licuadora, mezcle la leche, la papaya, el azúcar y la vainilla.
3. Después añada la grenetina líquida, revuélvala y viértela a la mitad de papaya (sin semillas).
4. Refrigérela.
5. Rebánela al momento de servir.

Agua de Horchara P'al Calor



Ingredientes:

- 1/3 de taza de arroz remojado
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1/2 taza de leche condensada
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 4 cucharaditas de grenetina
- 1 cucharadita de vainilla

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en 1/2 taza de agua, póngala en baño María.
2. Aparte, licue el arroz con los demás ingredientes, luego añada la grenetina.
3. Viértala a un vaso alto y decórela al gusto.

El Té de las Cinco de la Tarde

Aportación de CLAUDELL

Ingredientes:

- 2 tazas de té de naranja con canela (o al gusto)
- 3 cucharaditas de grenetina
- 5 cucharadas de azúcar
- Cáscaras de naranja y rajitas de canela para servir



Manera de preparar:

1. Haga el té según las instrucciones del paquete, disuelva la grenetina en un poco del mismo té, posteriormente póngala en baño María.
2. Endulce el resto del té, luego mézclelo con la grenetina disuelta.
3. Sírvalo en una taza adornado con un pedacito de cáscara de naranja y una rajita de canela.

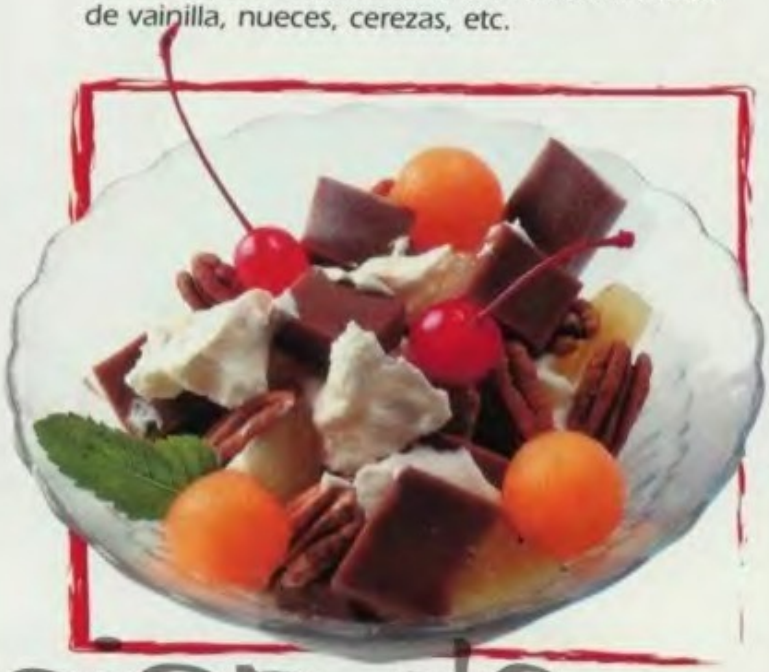
Postre de Moka

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 2 tazas de leche evaporada
- 50 gr de chocolate semiamargo
- 3/4 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 y 1/2 cucharada de café express en polvo
- 2 cucharadas de licor de café
- 6 cucharaditas de grenetina
- Helado de vainilla, nueces, cerezas, etc., para servir

Manera de preparar:

1. Disuelva la grenetina en la taza de leche.
2. Caliente la leche evaporada con el chocolate, el azúcar, la miel y el café. Cuando esté a punto de hervir, retírela del fuego y agregue la grenetina, espere a que se tibie un poco y añada el licor de café.
3. Viértala a un recipiente, refrigérela y córtela en cuadros que servirá en una dulcera con helado de vainilla, nueces, cerezas, etc.



Peach Melba

Aportacion de CLAUDELI

Ingredientes:

- 2 tazas de leche evaporada
- 1 taza de crema
- 1 taza de leche
- 100 gr de chocolate blanco
- 1/2 taza de azúcar
- 6 cucharaditas de grenetina
- Duraznos en almíbar al gusto
- Crema batida al gusto
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de licor chocolate

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en la taza de leche.
2. Caliente la leche evaporada con el chocolate, el azúcar y la crema.
3. Cuando esté a punto de hervir, añada la grenetina, déjela tibiar un poco, luego integre la vainilla y el licor.
4. Vierta en moldes redondos para que parezcan bolas de helado.
5. Sírvalas con crema batida y duraznos en almíbar.



Girasoles de Nuez

Ángela Rodríguez Franco

Especialistas en Gelatinas

Cursos Económicos

- Gelatinas en Tercera Dimensión
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas Artísticas Infantiles
- Chocolates Artísticos

Informes:

Zona Oriente
Tel.: 55-58-37-88
Celular: 044-55-53-20-32-54

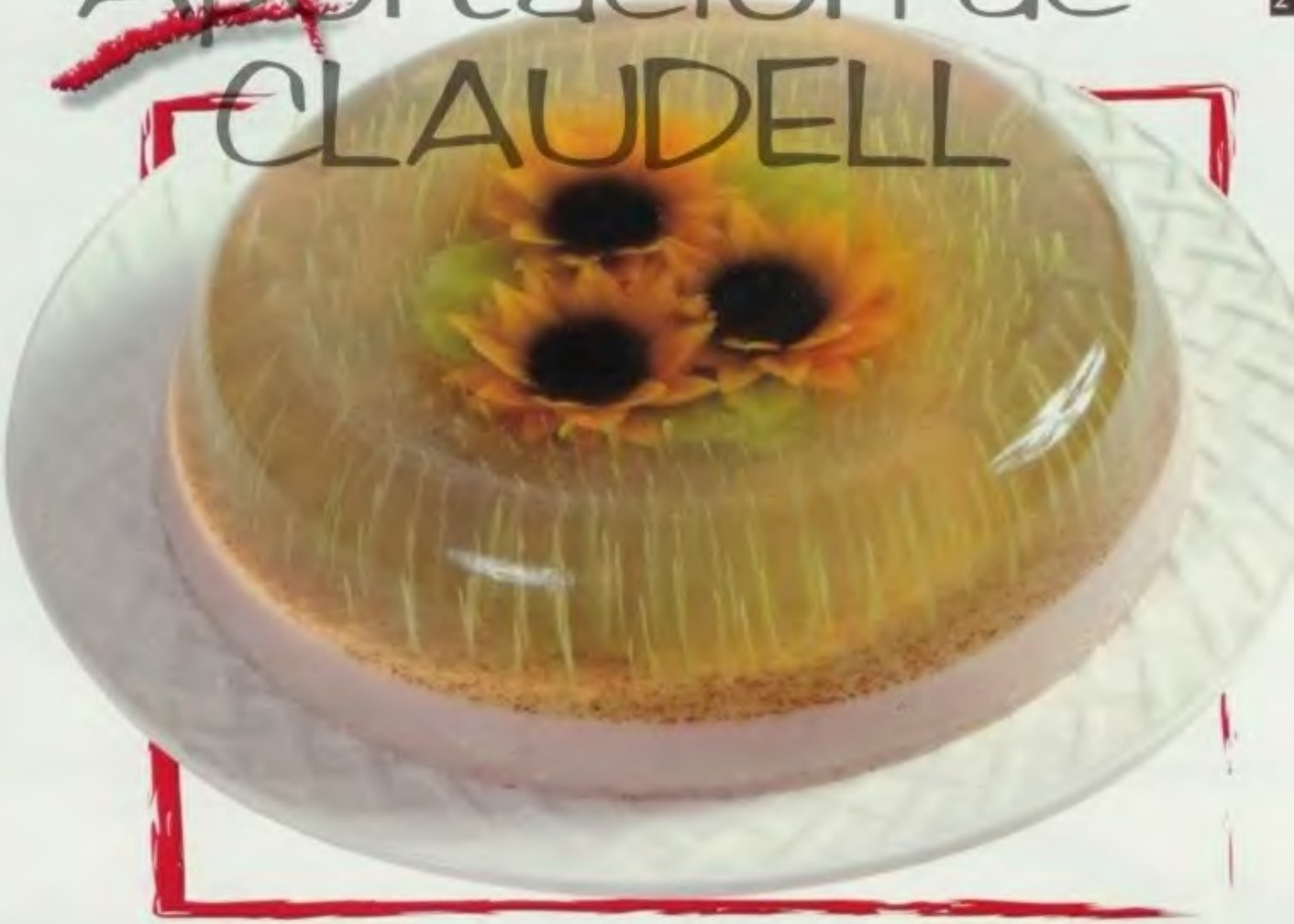
Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 sobre de gelatina de anís para 1 litro
- 1 y 1/2 litro de leche
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 55 gr de grenetina
- 1 y 1/2 cucharada de esencia de nuez
- 50 gr de nuez
- Colores vegetales
- 1 taza de agua fría

Manera de preparar:

1. Prepare la gelatina de anís con el litro de agua, vacíela a un molde circular previamente engrasado, refrigérela.
2. Hierva la leche con el azúcar, añada la grenetina hidratada en la taza de agua fría, remueva hasta que desaparezcan los grumos, deje enfriar un poco e integre la esencia de nuez.
3. Separe un poco de gelatina y póngale colores para formar los girasoles con un cortador (en la gelatina de agua refrigerada).
4. Muela el resto de la gelatina de leche con las nueces, viértala al molde cuando haya terminado de decorar, refrigere una hora.

Aportacion de CLAUDELL



Flores de Gelatina

Material:

12 moldes de aluminio
Colores vegetales azul, rojo, verde, morado, rosa y amarillo

Ingredientes:

2	litros de agua
60	gr de grenetina
600	gr de azúcar refinada (blanca)
200	gr de leche en polvo
1/4	de cucharadita de ácido cítrico
1	cucharada de sabor limón
1	cucharada de sabor vainilla

Manera de preparar:

1. Enjuague los moldes, escúrralos y refrigérelos para que no se pegue la gelatina.
2. Ponga la grenetina en un recipiente, agregue 1 taza de agua, revuélvala bien, déjela hidratando hasta que se esponje.
3. Hierva el agua con el azúcar. Retírela del fuego y disuelva la grenetina hidratada, cuide que no quede espuma y esté transparente. Divida la mezcla en dos partes.
4. Añada la leche en polvo a un litro de agua, revuelva con batidor de globo para que no se formen grumos, agregue el sabor vainilla.
5. Al resto del agua póngale el sabor limón y el ácido cítrico.
6. Vacíe la gelatina de leche hasta 3/4 partes de los moldes y refrigere.
7. Después trabaje la tercera dimensión y llénelos con gelatina de agua, refrigere hasta que cuajen.
8. Para desmoldar meta por unos segundos los moldes en agua caliente.



Tip:

Impartimos Curso de Gelatinas Individuales.

Aportación de CLAUDELL

Fiestitodo, S.A.
Lourdes Reyes R.

Todo para tus fiestas: platos, piñatas, pasteles, etc.

Artículos para repostería, chocolatería y confitería. Mangas, duyas, moldes, etc. Materia prima en general.

Cursos:
- Decoración de Pasteles
- Gelatinas en Tercera Dimensión
- Panes, Betunes y Galletas
- Panadería
- Bocadillos Dulces y Salados
- Postres de Merengue
- Chocolatería Fina
- Chocolatería Artística
- Pastelería Vienesa
- Botanas
- Gelatinas Artísticas
- Azúcar y Almendras Decoradas
- Pasteles para Grandes Ocasiones

Cursos de lunes a sábado
Pregunta por nuestros diferentes horarios.

Pitágoras No. 631, Local B
Col. Narvarte
México, D. F.
Tel.: 55-23-02-60
Impartimos cursos intensivos



Aportación de CLAUDELL

Triple Gelatina



Flor Montes de Oca V.

Pasteles para todo tipo de evento

Cursos continuos de:
- Decoración de pasteles
- Pastelería Francesa
- Pastelería Vienesa
- Panadería Fina
- Cocina Mexicana
- Cocina China
- Cocina Vegetariana
- Empanadas Argentinas y Salsa Chimichurri
- Tallado de Fruta y Verdura
- Chocolatería Fina
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas Tridimensionales
- Galletas Europeas
- Sushi
- Botanas y Bocadillos
- Pasteles de Queso
- Helados Italianos
- Cursos Especiales Navideños
- Varios más

Sololá No. 558
Col. Lindavista
Tel. 55-67-39-20

Aportación de CLAUDELL

Ingredientes:

De la Capa No. 1

1 taza de leche
1 y 1/2 cucharadita de grenetina
6 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de esencia de chicle

De la Capa No. 2

2 y 1/2 tazas de leche
3/4 de taza de azúcar
4 cucharaditas de grenetina
1 cucharada de esencia de coco

De la Capa No. 3

2 litros de leche
2 tazas de azúcar
120 gr de chocolate semiamargo
1 cucharadita de esencia de chocolate
12 cucharaditas de grenetina

Del Merengue

4 claras de huevo
1 taza de azúcar

Manera de preparar:

La Capa No. 1

1. Caliente la mitad de leche, en la otra mitad disuelva la grenetina, agréguela a la leche caliente junto con el azúcar.
2. Cuando esté bien disuelta y un poco fría, integre la esencia de chicle.
3. Viértala a una flanera y refrigere.

La Capa No. 2

1. Caliente un poco de leche con el azúcar, en otro poco de leche disuelva la grenetina, después disuélvala en la gelatina caliente.
2. Cuando esté fría añada la esencia de coco.
3. Escoja un molde más grande donde quepa el molde de gelatina anterior, vacíe la gelatina y coloque el molde anterior para que quede en el centro.
4. Coloque estos moldes dentro de la tercera capa.

La Capa No. 3

1. Caliente un poco de leche con el azúcar y el chocolate, en otro poco de leche fría disuelva la grenetina, después disuélvala en la leche caliente.
2. Integre la esencia, vacíela a un molde más grande donde quepan las otras dos gelatinas. Refrigere y decore con merengue al gusto.

El Merengue

1. Bata las claras de huevo a punto de nieve, agregue el azúcar.



Aportacion de
CLAUDELL

Chocolates Finos Fer's

Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:
• Bocadillos
• Canapés
• Corte y Talle de Frutas y Verduras
• Decoración de Pasteles
• Galletería
• Pastelería Básica
• Pastelería Europea
• Pastelería Fina
• Pastelería Francesa
• Repostería con Queso
• Seminario de Chocolatería
• Seminario de Vanguardias en Chocolatería
• Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:
• Comida China
• Comida Japonesa
• Comida Mexicana Moderna
• Chocolatería Profesional
• Decoración de Pasteles con Fondant
• Pastas Italianas
• Pastelería Profesional
• Pasteles Semifríos
• Diplomado en Repostería

Inscríbete a nuestro curso Master de Pastelería Alemana
Impartido por nuestra Chef egresada de Konditorei Und Backerei

Información de Cursos:

Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-03-13
Celular:
044-55-19-66-13-18

Gelatina de Girasoles

Ingredientes:

1 litro de agua
30 gr de grenetina
200 gr de azúcar blanca
100 gr de leche en polvo
Esencia de vainilla al gusto
Esencia de limón al gusto

Manera de preparar:

1. Engrase un molde y refrigérelo.
2. Hidrate la grenetina con 1/2 taza de agua, espere a que esponje.
3. Hierva el agua y agréguele el azúcar, espere a que se disuelva, después integre la grenetina hidratada hasta que no queden grumos o espuma y que esté transparente.
4. Divida la mezcla en dos partes, a la primera póngale la leche en polvo, disuélvala bien y añada el sabor vainilla.
5. A la segunda parte, póngale sabor limón, decórela como lo muestra la foto y refrigérela.

Aportacion de CLAUDELL



Gelatina de Yoghurt con Fruta



Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420,
Col. Del Valle
México, D.F., 08100

Informes e Inscripciones:
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16 y 55-75-40-65
Fax: 55-75-90-38
E-mail:
gastrol4@prodigy.net.mx
Página web: www.prodigy-web.net.mx/gastrol4

El Instituto cuenta con:

— Diplomado en Gastronomía.
Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef.
Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino. Cupo: 16 personas.

— Diplomado en Gastronomía.
Sabatino, matutino y vespertino.
Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.

— Diplomado en Alta Repostería.
Turnos: Matutino, vespertino o sabatino.

Además ofrece:

- Más de 15 talleres en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
 - Eventos sociales y empresariales
 - Servicios de cocktail
 - Buffets

Ingredientes:

750 ml de yoghurt
200 gr de azúcar
45 gr de grenetina
625 ml de leche evaporada
1 lata de coctel de frutas en almíbar

Manera de preparar:

1. Mezcle la leche con el yoghurt.
2. Hidrate la grenetina con agua y dilúyala en baño María.
3. Agregue la grenetina a la mezcla de leche con yoghurt, integre con batidor de globo.
4. Añada la fruta junto con el almíbar, rectifique el azúcar al gusto.
5. Rocíe una capa de desmoldante al molde.
6. Vierta la mezcla al molde y refrigere durante 30 minutos.
7. Desmóldela y preséntela en un platón.

Aportación de CLAUDELL



Escuela

Maya

Maya
Gastronómica y de
Repostería
¿Te gustaría aprender el
Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en
nuestros económicos diplo-
mados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y
recibirás 10% de descuento

Cursos sabatinos de:
• Repostería francesa
• Decorado de pasteles
para eventos especiales
• Panadería mexicana
• Bocadillos
• Confitería (chocolate)
• Cocina internacional
• Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de
cocteles y bebidas para
bartender
(Cantinero)

Venta de Bases para pastel
al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón-Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-06

Gelatina Josefina

Ingredientes:

2 latas de leche condensada
1/2 litro de agua
1 lata de media crema
1 jugo chico de piña
1 litro de agua
600 gr de azúcar
30 ó 40 gr de grenetina para la gelatina de leche
30 ó 40 gr de grenetina para la gelatina de cristal
Colores vegetales al gusto
Ron al gusto

Manera de preparar:

1. Hidrate las grenetinas con poca agua por separado.
2. Ponga al fuego la leche condensada y el 1/2 litro de agua, cuando suelte el hervor, retírela y agregue una de las grenetinas. Cuando se enfríe añada la media crema y el jugo de piña licuados.
3. Sepárela en dos porciones, píntela de los colores deseados y refrigere.

La Gelatina de Cristal

1. Hierva el agua restante con el azúcar.
2. Agregue la grenetina y deje enfriar.
3. Añada un poco de ron al gusto.
4. Pique la gelatina de leche en cuadros, intégrelos a la gelatina de cristal fría. Refrigere hasta que cuaje.

Tip:

Receta proporcionada por la Sra.
Sapién Vda. de Martínez

Aportación de CLAUDELL


Aportacion de
CLAUDELL

Artículos Nacionales e Importados para Repostería y Chocolatería

MICHEL
su boutique

Chocolate Van Leer, Turín, Ferback, Nestlé, Chips Alpezzi, Chocomex natural y de sabores, Rossi, Nuveen, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal, amaranto y decoradas, plastilina de chocolate.

Repostería:
Bocadillos dulces y salados, gelatina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57-52-82-40
Con la maestra Ma. Elena
Peña Alfaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuautepec No. 39
Col. Unión Chalma
Tlalnepantla, México

Chocolate Alpezzi y Chocomex

Precio especial al mayoreo

Gelatina de Chongos Zamoranos

Ingredientes:

- *6 tazas de leche*
- *1 raja de canela*
- *2 latas de leche condensada*
- *1 lata de 1/2 kg de chongos zamoranos*
- *60 gr de grenetina*
- *1 taza de agua*

Manera de preparar:

1. Vacíe la grenetina en la taza de agua, déjela que se hidrate.
2. En una cacerola ponga a hervir la leche con la canela.
3. Retírela del fuego cuando suelte el hervor, déjela enfriar a temperatura ambiente.
4. Agréguele la grenetina hidratada, mueva continuamente, añada la leche condensada.
5. Engrase con aceite comestible el interior del molde.
6. Vacíe la mezcla hasta unos dos centímetros de altura del molde, refrigere hasta que cuaje.
7. Vierta los chongos escurridos sobre la gelatina cuajada, distribúyalos bien y enseguida vacíe el resto de la mezcla, refrigere de nuevo hasta que cuaje.
8. Desmóldela sobre un platón y decórela al gusto.



Aportación de CLAUDELL


Aportacion de
CLAUDELL

Repostería y Pastelería Fina
VIMAO

Además de su selecta pastelería, lo invita a sus cursos en:

- Decoración de pasteles con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes: 57-66-51-28 y 57-99-75-68

Atención personal de Victoria Rodríguez y Layla Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques de Angola No. 63 Fracc. Bosques de Aragón a 3 calles del Metro Continentes de la Línea B

Ahora también impartimos cursos en Nogales, Veracruz. Informes al Tel. 7-32-36, de 18:00 a 21:00 hrs.

Gelatina de Pollitos

Ingredientes:

1 receta de gelatina de vainilla
Gelatina de limón
1 molde de gallina con pollitos
1 charola decorativa

De la Gelatina de Vainilla:

1 y 1/2 litro de leche
45 gr de grenetina natural
1/2 taza de agua
350 gr de azúcar blanca
1 cucharada de vainilla

Manera de preparar:

1. Hidrate la grenetina en agua, déjela reposar hasta que esponje.
2. Aparte, ponga al fuego la leche con el azúcar, cuando esté hirviendo, integre la grenetina hasta derretirla, retírela del fuego y añádale la vainilla, viértala en moldes previamente engrasados, refrigere hasta que cuajen.
3. Pique la gelatina de limón en cuadros, acomódelos en la charola y distribuya los pollitos.

Aportación de CLAUDELL



Postres y Dulces presenta Las Mejores Gelatinas
Edición Mensual

Editada por:
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Fecha de Publicación:
Marzo del 2002
Director General:
Carlos Flores Muñoz
Editor Responsable:
Germán Flores Trujillo
Director Editorial:
Jorge L. Álvarez Vega
Directora de Producción:
Martha Álvarez Vega
Chefs:
Flor Montes de Oca
Coordinador de Producción:
Jesús Cruz López
Portada y Diseño Gráfico:
Aldo Cabrera García
Pre-escaneo:
Ángeles Juárez Salazar
Corrector de Edición:
Juan Carlos Negrete Romero
Asistente de Corrección:
Vicente García Hernández
Fotografías de Interiores:
Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Relaciones Públicas:
Lariza Montero Sanabria
Suscripciones y Ventas:
Alejandra César Garduño

Correos Electrónicos: radar@data.net.mx, radareditores@prodigy.net.mx
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 156 Col. Santa María La Ribera C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79 y 55-41-29-71 Fax: 55-47-66-59

Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83
Impresión de Portada e Interiores: Offset S.A. de C.V. Calle Durazno No.1 esq. Ejido Col. San José de las Peras, C.P. 16010 Deleg. Xochimilco, México D.F.

Registro Sepomex: PP-DF-025059
No. de expediente de licitud de contenido y título: En trámite
Certificado de Licitud de Título: En trámite
Certificado de Licitud de Contenido: En trámite
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-201-060817361200-102
Distribución D.F. y Zona Conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C., Guerrero 50 Col. Guerrero, C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01 Por medio del Despacho Everardo Flores y Hnos., Serapio Rendón No. 87 Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Distribución Foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87 Planta Alta Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Locales Cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218 Col. Anáhuac C.P. 11320 Deleg. Miguel Hidalgo, México, D.F.

Circulación Certificada por el Instituto Verificador de Medios
Reg. No. 171/01

INSTITUTO VERIFICADOR DE MEDIOS

Ventas de Publicidad:
Comercializadora DOVI, S.A. de C.V.
Tels.: 56-89-78-26 y 55-49-06-00
Fax: 56-89-72-07 México, D.F.
Página web:
www.comercializadora-dovi.com
Correo Electrónico:
info@comercializadora-dovi.com

La revista **Las Mejores Gelatinas** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.